خامسا: القـرع العسـلى

القرع العسـلى موطنـه الأصلى قارة أمريكا وقد عرفه أهلهـا الأصليون منذ القدم واستخدموه بكثرة.

وهـو مـن الخضراوات الصيفيـة، وثماره بعـد النضج تكون مسـتديرة أو طويلة الشـكل، وتزن الثمـرة الواحدة مـن ٢ – ٥ كيلو جرامات وربما أكثـر وبذور القرع العسلى (اللب) بيضاء تميل إلى الصفرة وهى كبيرة عن بذور البطيخ وهى قاتلة للدودة ويدخـل فى عمل بعـض الوجبات. والقرع يؤكل مطبوخا، أو على شـكل الحلوى وقيمتـه الغذائيـة عالية جدًا ومفيدة، وقال عنه رسـول الله صلى الله عليه وسـلم (اليقطـين. القرع.. يزيد فى الذهن، والحفظ، ويحسـن الخلق، وينور الوجه، وهو طعامى وطعام الأنبياء من قبلى)، وقد ورد ذكره فى القرآن الكريم. والقرع العسـلى طبـق ملين، ومرطب، ويدر البول، ويقوى الذاكرة، وسـواء أكان مطبوخا، أم على شكل مربى فهو يزيل القلق والصداع ويفيد الكلى والأمعاء. وبذرته تزيل حرقة البول وهزال الكلى، وقرحة المثانة.

الأهمية الاقتصادية للقرع العسلى:

تتميز ثمار القرع العسلى بنكهتها المميزة وبلحمها المتماسك. ويمكن أن تؤكل بعد طهوهـا تماما مثل الكوسـة، وتتميز بذور الثمار بكبر حجـم الجنين وتؤكل بهدف خفـض ضغط الدم. ويلاحظ كبر حجم المجموع الخضرى للنباتات حيث يسـتخدم العـرش فى تغذية المواشـى بالمزرعة. والثمار تتميز بالقيمـة الغذائية المرتفعة حيث تحتوى على نسـبة مرتفعـة من المواد الكربوهيدراتية والبروتينات والمواد السـكرية والجير وفيتامين (أ) و (ب)، كما أنه يحتوى على مقادير معتدلة من الحديد.

الاحتياجات البيئية:

يحتـاج إلى جـو معتدل وأيضا ينجح فـى الجو الحار ويتحمل الحـرارة إلا أنه لا يتحمـل الجو البـارد مثله مثل باقى العائلة القرعيـة. ولكى نضمن إنبات البذور

يجب ألا تقل درجة حرارة التربة عن ٣٥ درجة مئوية.

أصناف القرع العسلى:

يوجد عدة أصناف من القرع العسلى والتى تستخدم فى عمل المربات والحلويات نظـرا لقيمتها الغذائية العالية. ومن الممكن أن تســتخدم عروش النباتات فى تغذية المواشـى فى الموسـم الصيفى والذى تقل فيه الأعلاف الخضراء. وهناك عدة أصناف من القرع العسلى التى تزرع فى مصر منها:

١ - **القرع العسـلى الاسـطوانى:** حيث تكون الثمار اسـطوانية الشـكل ذات لون برتقالى محمـر بهـا تفصيـص واضـح ووزن الثمـرةكبير يصل فى المتوسـط إلى ٢٠ كجـم. ولحم الثمرة سميـك ويزرع هذا الصنف بنجاح فى عزبة البرج وكفر البطيخ.

٢ - **الصنـف الليبى الأخضر:** الثمار بيضاوية الشـكل وبها تفصيص خفيف، لون الثمار أخضر مبرقش باللون البرتقالى الفاتح. وتزن الثمرة الواحدة حوالى ٣٠كم ولحم الثمرة لونه برتقالى غامق جدا واللحم سميك يصل سمكه إلى ١٠ - ١٢ سم ومتماسك. وذات مذاق حلو، والبذور كبيرة الحجم.

٣ - **الصنف الليبى الأبيض:** الثمار بيضاوية الشكل وبها خطوط غائرة لونها أبيض عاجى، ويصل وزن الثمرة فى المتوسط من ١٥ - ٢٥ كجم. ولون اللحم برتقالى غامق ويصل سمك اللحم إلى ٨ سم والبذور كبيرة وبيضاء اللون.

ميعاد الزراعة:

يزرع عموما خلال شهرى مارس وأبريل كما يمكن زراعته فى الوجه القبلى خلال شهرى يوليو وأغسطس.

التربة المناسبة:

يجود القرع العسـلى فى التربة الصفراء وهى أفضل أنواع الأراضى لزراعته، كما أنه ينجح فى جميع أنواع الأراضى ماعدا التربة الملحية والقلوية ورديئة الصرف.

إعداد الأرض للزراعة:

يجــب حــرث الأرض من ٢ – ٣ مرات حتى تنعم التربــة تماما وبعد كل حرثة تزحــف جيدا نظــرا لكبر حجم المجمــوع الخضرى للنباتــات، تخطط الأرض إلى مصاطب عريضة يتراوح عرضها من ٢ – ٣ أمتار.

طريقة الزراعة:

تــزرع التقاوى بطريقة العفير فــى الأراضى الرملية والخفيفــة. أما فى الأراضى الثقيلــة فتزرع بالطريقة الحراثى. ويجب وضع من ٢ – ٣ بذور فى الجورة الواحدة لضمان عدم الترقيع وتكون الزراعة على الريشة القبلية على مسافة متر واحد.

كمية التقاوى:

تتراوح كمية التقاوى اللازمة لزراعة فدان من نصف إلى كيلو جرام واحد.

الترقيع والخف:

يتم ترقيع الجور الغائبة والتى ماتت البذور فيها أو لم تنبت ببذور مســتنبتة من نفس الصنف بعد حوالى ١٥ يوما من الزراعة. وتخف الجور على نبات واحد وذلك بعد تكوين الورقة الحقيقية الثانية.

الاحتياجات السمادية:

تحتاج نباتات القرع العســلى إلى كميات معتدلة من السماد حيث يضاف للفدان فى حالة الأراضى الخفيفة ٢٠٠ كجم من الأزوت و ٢٥٠ كجم من السوبر فوسفات، أو يمكن أن يضاف ١٠ أمتار مكعبة من الســماد البلدى حيث تخفض كمية الأزوت إلى ١٠٠ كجم والسوبر فوسفات إلى ١٠٠ كجم أيضا. ويفضل إضافة السوبر فوسفات مع تجهيز الأرض للزراعة. بينما فى حالة الأراضى الثقيلة تخفض الكميات السابقة إلى النصف.

الــــرى:

يــروى حســب حاجة النباتات ونــوع التربة إلا أنه لا يحتــاج إلى ريات كثيرة لتجنب انتشار الأمراض الفطرية.

النضج وجمع المحصول:

ينضج القرع العسلى بعد حوالى ٤,٥ إلى ٥ شهور من الزراعة، وتعرف علامات النضج بتحول لون الثمار إلى اللون البرتقالى وتصبح القشرة الخارجية صلبة.

ويراعى أن يترك جزء من عنق الثمار لتجنب جرح الثمار وذلك حتى لا تتعفن تلك المنطقة نظرا لانتشار الأمراض الفطرية التى تسبب التعفن.

كمية المحصول: يصل محصول الفدان فى الأصناف الصغيرة ومتوسطة الحجم إلى ٣٠٠٠ ثمرة، بينما ينتج الفدان ١٣٠٠ ثمرة فى الأصناف كبيرة الحجم.

القرع العسلى فى القرآن الكريم:

ذكر القرآن الكريم القرع العسلى فى سورة الصافات:

﴿ وَأَنۢبَتۡنَا عَلَيۡهِ شَجَرَةٗ مِّن يَقۡطِينٖ ﴾ [الصافات: ١٤٦]

هذه الآية ذكر الله سبحانه وتعالى فيها

اليقطين: وهو نبات القرع العسلى

وهو نبات يستخدم كخضراوات وأيضا تستخدم بذوره لعلاج البروستاتا والتهابات مجرى البول المزمن.

وفى سورة البقرة ذكر المولى عز وجل الخضراوات القرعية فى قوله تعالى: ﴿ وَإِذۡ قُلۡتُمۡ يَٰمُوسَىٰ لَن نَّصۡبِرَ عَلَىٰ طَعَامٖ وَٰحِدٖ فَٱدۡعُ لَنَا رَبَّكَ يُخۡرِجۡ لَنَا مِمَّا تُنۢبِتُ ٱلۡأَرۡضُ مِنۢ بَقۡلِهَا وَقِثَّآئِهَا وَفُومِهَا وَعَدَسِهَا وَبَصَلِهَاۖ قَالَ أَتَسۡتَبۡدِلُونَ ٱلَّذِي هُوَ أَدۡنَىٰ بِٱلَّذِي هُوَ خَيۡرٌۚ ٱهۡبِطُواْ مِصۡرٗا فَإِنَّ لَكُم مَّا سَأَلۡتُمۡۗ وَضُرِبَتۡ عَلَيۡهِمُ ٱلذِّلَّةُ وَٱلۡمَسۡكَنَةُ وَبَآءُو بِغَضَبٖ مِّنَ ٱللَّهِۗ ذَٰلِكَ بِأَنَّهُمۡ كَانُواْ يَكۡفُرُونَ بِـَٔايَٰتِ ٱللَّهِ وَيَقۡتُلُونَ ٱلنَّبِيِّـۧنَ بِغَيۡرِ ٱلۡحَقِّۗ ذَٰلِكَ بِمَا عَصَواْ وَّكَانُواْ يَعۡتَدُونَ ﴾ [البقرة: ٦١]

هذه الآية ذكر الله سبحانه وتعالى فيها

قثائها: القرعيات البطيخ - الشمام - القرع العسلى

البقل: ما تنبته الأرض من الخضراوات مما يأكله الناس والأنعام.

الفوم: قيل هو الثوم، وقيل هو الحنطة.

استخدام القرع العسلى فى الصناعات الغذائية:

أثبت بحث قام به قسم بحوث تصنيع الحاصلات البستانية بمركز البحوث الزراعية بعنوان:

«جودة وثبات بعض المنتجات الغذائية الجديدة المصنعة من القرع العسلى»

حيث يفيد البحث أن القرع العسلى يعتبر أحد المحاصيل الاستوائية وتحت الاستوائية ويستخدم فى مصر فى إعداد منتجات محدودة حلوة المذاق. وهذا البحث يهدف إلى إنتاج منتجات جديدة منه مثل العصير، المربى، الكمبوت واللفائف. وتتميز ثماره بأنها كبيرة الحجم وتتكون من ٤,٧٥٪ قشرة، ٨١,٣٣٪ لب، ٣,٩٪ بذور، ١٠,٠٥٪ أجزاء ليفية محاطة بالبذور. ويحتوى لب هذه الثمار على ٨٩,٥٣٪ رطوبة، ٠,٢٧٪ مستخلص الخالى من النيتروجين على أساس وزن رطب. بالإضافة إلى تركيز معتدل من البيتاكاروتين (١٩,٦٠مج/ ١٠٠ جم) والبكتين (٠,٢٦٪). وتختلف الصفات الكيمو طبيعية لمنتجات لب القرع العسلى تبعا لمكوناتها وطرق إعداها. وكانت المنتجات المصنعة منه (عصير، كمبوت، لفائف، مربى) مقبولة حسيا وذات مواصفات جيدة. وأدى إضافة مكسبات طعم ورائحة من المانجو والبرتقال إلى زيادة درجة تقبلها. وعند إضافة ٢٠٪ عصير مانجو أو برتقال إلى عصير القرع العسلى حدث زيادة فى درجة تقبله. وكان التغير بسيطا فى مكونات هذه المنتجات خلال تخزينها لمدة ستة شهور على درجة حرارة الغرفة فيما عدا حامض الاسكوربيك حيث حدث له انخفاض ملحوظ خلال تلك الفترة.

كيك القرع العسلى:

المقادير

واحدة قرع عسلى صغيرة الحجم – كوب دقيق – كوب زبد – ٢ كوب سكر – ٢ ملعقة بيكنج بودر – ٢ بيضة – ٢ كوب كريمة مخفوقة – فانيليا.

الطريقة

يقطع القرع إلى مكعبات صغيرة الحجم ويغسل ويضاف السكر وقليل من الماء

ويســلق حتى يشبه المربى، ثم يضاف الدقيق ويقلب جيدا، يخفق البيض والفانيليا مع الزبد ويضاف لخليط القرع والدقيق ويقلب جميعا جيدا.

ثـم يصب فى صينية ويَدخــلُ فرنا حارا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ نار الفرن ويترك لمدة نصف ساعة ويترك حتى يبرد وتشق الكيكة وتحشى بالكريمة ويجمل سطحها بالكريمة.

القرع العسلى بالكريمة والجوز:

المقادير:

قرع عسلى - جوز محمص - قرفة - كريمة لبانى - فانيليا - ٣ كوب سكر.

الطريقة:

يقطع القرع إلى مكعبات متوسطة ويغسل ويوضع فوقه السكر وينقع نصف ساعة ثم يضاف إليه كوب ماء ويترك حتى ينضج ويتجانس. وعند التقديم تضاف الكريمة اللبانى والجوز المحمص.

***

بعــد هذا العرض أرجو أن يفى هذا الكتاب برغبة القراء ومنتجى الخضر القرعية من المزارعين وشباب الخريجين والمهتمين بمجال الإنتاج الزراعى فى معرفة الحقائق عن زراعة محاصيل الخضر القرعية واستخداماتها المتعددة.



المراجع العربية

١ - محمد محمود شـرافى وآخرون (١٩٩٣): فسيولوجيا النبات - الطبعة الرابعة - نسخة مترجمة عن روبرت/ م ديفلين - فرانسيس هـ ويزام - الدار العربية للنشر والتوزيع.

٢ - برنامج العناصر المغذية الصغرى ومشاكل تغذية النبات بالمركز القومى للبحوث التوصية السمادية المتخصصة لتحقيق التسميد المتكامل المتوازن.

٣ - نشرة وزارة الزراعة (١٩٩٤) الخضر القرعية.

***

المراجع الأجنبية

Jones, Jr., J.B., B wolf and H.A. Mills (1991):

"Plant Analysis Handbook Micro- Macro" Publishing, Inc.,/ U.S.A.

Marschner, Horst (1986): "Mineral Nutrition of Higher Plants" Academic Press, Inc., New York, N.Y.

Mengel, K., and E.A. Kirby (1981): "Principles of Plant Nutrition" Fourth Edition. International Potash Institute, Beme, Switzerland.

***

الفهرس

□□□

سيصدر قريبا

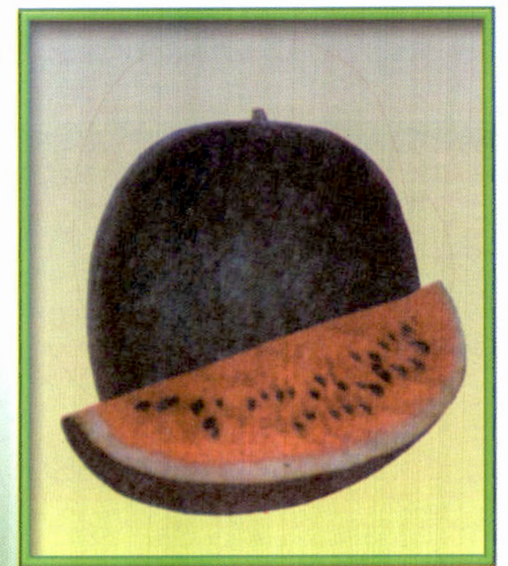
النباتات الراقية واحتياجاتها الغذائية

أ. د / ايهاب الصياد

الخضر القرعية



بطيخ
هجين
أسوان

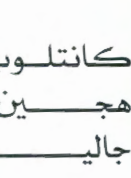


بطيخ
جيزة "١"

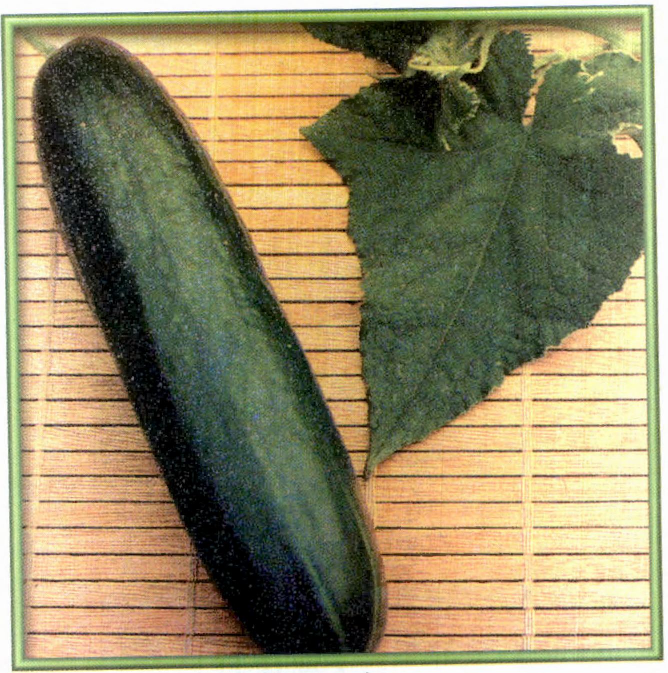


كانتلوب
أناناس





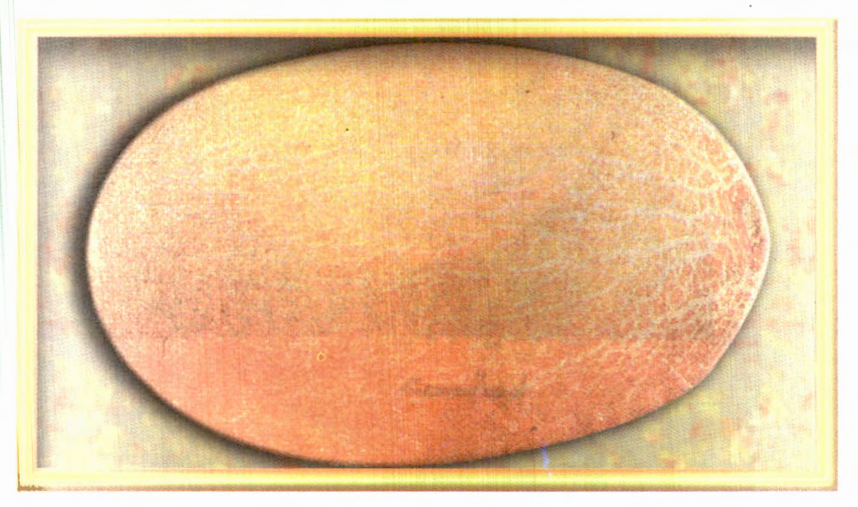
كانتلوب
هجين
جاليا



خيار هجين أمـــير «٢»



نبات خيار هجين مثمر



شهد الدقى



الكوسة الاسكندرانى